課長		課長補佐		主幹		係長		係		検算	

平成２７～３１年度

委 託 業 務 設 計 書

委託業務の名称　　羽咋市立学校給食共同調理場調理・配送業務委託

委託業務の場所　　羽咋市　中央町　ほか地内

委託業務の概要
1　学校給食の調理に関する業務
（アレルギー対応食含む。）
2　市内小・中学校７校への給食の配送・回収に関する業務
（羽咋中学校ランチルームの配膳等含む。）
3　洗浄・消毒及び清掃に関する業務
4　残菜及び廃棄物の処理に関する業務
5　ボイラー設備等の日常点検・維持に関する業務
6　その他の業務

委託業務の期間　　平成２７年４月１日～平成３２年３月３１日
(内基準給食回数は２００回)

その他

石川県羽咋市

仕　様　書

本業務は、別添・羽咋市立学校給食共同調理場調理･配送業務委託仕様書に基づき実施すること。

【参考】給食数の見込み

平成27年度	1,690 食
平成28年度	1,623 食
平成29年度	1,560 食
平成30年度	1,519 食
平成31年度	1,477 食

平成27～31年度 本委託業務内訳書

部門	№	項目	規格	数量	単位	単価(円)	金額(円)	適要
調理	1	総括責任者給与等		1	人			社会保険等を含む
	2	総括責任者代理給与等		1	人			社会保険等を含む
	3	職員給与等		10.5	人			市臨時職員相当(社会保険等を含む) 年間給食回数外各種研修、学期毎の準備後始末日数を加算
	4	厨房内消耗品費		1	式			
		①調理用消耗品						ﾗｯﾌﾟ、ｸｯｷﾝｸﾞﾍﾟｰﾊﾟｰ、ﾘｰﾄﾞﾍﾟｰﾊﾟｰ
		②ボイラー用	専用品					ﾎﾞｲﾗｰﾒｲﾄ 12個、 ｴｺｿﾙﾄ 300kg
		③残菜･トイレ用						ｺﾞﾐ袋、ﾄｲﾚｯﾄﾍﾟｰﾊﾟｰ
		④調理員衣服靴等						ｺｯｸｼｭｰｽﾞ、長靴、作業着、エプロン等人数分
		⑤一般洗剤						ﾊｲﾀｰ、ﾃｨｰﾎﾟｰﾙｴｲﾄ、ﾐﾗｸﾘｰﾝ等
		⑥洗浄機用洗剤	専用品					ﾃﾞﾀｰｸﾘｰﾝLAM25kgを60缶、ﾃﾞﾀｰｸﾘｰﾝLK24kgを15缶
		⑦調理員使い捨て装備用						ﾅｰｽｷｬｯﾌﾟ、ｸﾘｰﾝﾏｽｸ、ｴﾝﾎﾞｽ手袋、ﾎﾟﾘｸﾞﾛｰﾌﾞ
		⑧殺菌消毒液						ﾋﾟｭｰﾗｯｸｽ20ℓ/箱を8箱、 ｱﾙｺｰﾙ20ℓ/箱を6箱
		⑨医薬品						傷ﾘﾊﾟｰ、ﾏｷﾛﾝ、ﾊﾟﾃｯｸｽ
		⑩清掃用具						ﾌﾞﾗｼ、ﾓｯﾌﾟ、ﾜｲﾊﾟｰ
		⑪調理機材						温度計、ｽﾃﾝ篭、ｼｬﾓｼﾞ、包丁
		⑫衛生用品						ﾍﾟｰﾊﾟｰﾀｵﾙ等
		⑬その他						半紙、ﾊﾄﾛﾝ紙等
	5	燃料費		1	式			灯油、重油、ｶﾞｽ
		①LPガス						100㎥／月×12月
		②A重油						10,000ℓ／年
		③灯油						4,400ℓ/月×12月
	6	電気料		1	式			(11,500kW/月＋基本料金加算)×12月
	7	上下水道料金		1	式			上水道、下水道とも760㎥／月
	8	残飯処理費		1	式			年間２００回(給食日数)
	9	職員検便料		1	式			1回/2週 実施 13人分
		小計Ⅰ						
配送・回収	1	配送･回収業務責任者給与等		1	人			社会保険等を含む
	2	燃料費		1	式			配送車3台の軽油等 200日/年稼動 1日の走行距離は3台で130ｋｍ
	3	修繕料		1	式			配送車3台修理 稼働率0.75
	4	車検費用		1	式			配送車3台車検 稼働率0.75
	5	保険料		1	式			配送車3台保険料 稼働率0.75
	6	運転手給与等		2	人			外部委託も可能 200日×2人×4時間/日
	7	重量税		1	式			配送車3台重量税 稼働率0.75
	8	職員検便料		1	式			1回/2週 実施 4人分(運転手3人登録の常時2人稼動を想定)
	9	減価償却費		1	式			配送車減価償却期間１０年 稼働率0.75
		小計Ⅱ						
諸経費	1	間接経費		1	式			食中毒保険料等
		小計Ⅲ						
		計						小計Ⅰ＋小計Ⅱ＋小計Ⅲ

		5か年計						
		消費税						5か年計×0.08
		合計						(平成２７～３１年度)

羽咋市立学校給食共同調理場調理･配送業務委託仕様書

1　委託業務名
羽咋市立学校給食共同調理場調理・配送業務委託

2　履行場所
羽咋市中央町ほか地内

3　履行期間
平成２７年４月１日から平成３２年３月３１日まで

4　対象及び食数
（１）給食対象は、羽咋市内の児童・生徒、教職員及び共同調理場職員（委託業務従事者含む）とする。

（２）給食数は、小学校６校（羽咋、粟ノ保、瑞穂、西北台、邑知、余喜）及び、中学校２校（羽咋、邑知）の約１，７００食／日とする。

（３）年間給食回数は、約２００回とする。（１学期は４月５日～７月２０日、２学期は９月１日～１２月２４日、３学期は１月８日～３月２４日の実施）

5　指示内容
（１）指示内容については、 委託者（以下「甲」という。）が受託者（以下「乙」という。）に対して次のとおり指示する。

指示単位	指示内容	帳票類	指示期間
隔週	献立、給食予定、給食数、 衛生管理等、使用予定食器等	献立表、給食予定表 食器・器具等一覧表	隔週末
毎週	翌週の献立の確認、給食数	献立表 食数集計表	前週末
毎日	翌日の献立の確認、調理作業手順 アレルギー対応食の確認	なし	前日

（２）乙は、委託業務の履行にあたり、「学校給食衛生管理基準」に基づき衛生管理を行い、業務を実施すること。
① 学校給食調理場における手洗いマニュアル　(H20．3)　文部科学省
② 調理場における洗浄消毒マニュアル パートⅠ　(H21．3)　文部科学省
③ 調理場における洗浄消毒マニュアル パートⅡ　(H22．3)　文部科学省
④ 調理場における衛生管理＆調理技術マニュアル　(H23．3)　文部科学省
⑤ 学校給食調理従事者研修マニュアル　(H24．3)　文部科学省
⑥ 学校給食施設・設備の改善事例集　(H25．3)　文部科学省
⑦ 大量調理施設衛生マニュアル　(H25.10)　厚生労働省
※ その他関係緒法令及び、関係省庁の通知文、要綱等

6　委託業務従事者の配置
（１）乙は、委託業務従事者を次表に掲げる職に区分し配置するものとする。

区　分	主な業務内容	資　格　等	配置人員 ( )は兼務者を含む
総括責任者 (調理従事者と兼務)	・業務全体の指揮、総括 ・甲との連絡調整 ・委託業務従事者の安全衛生の推進及び、健康管理 ・施設・設備の衛生管理 ・委託業務従事者の衛生指導	・調理師免許を有すること。 ・集団給食施設に８年以上従事した経験があること。または、それと同等の経験があること。 ・受託会社の正規社員であること。	１名
総括責任者代理 (調理従事者と兼務)	・調理従事員の指導 ・総括責任者の補佐・代理	・調理師免許を有すること。 ・３年以上の調理実務経験があること。 ・受託会社の正規社員であること。	１名
調理従事員	・調理、洗浄・消毒、清掃等の作業 ・食材の検収 ・アレルギー対応食の調理 ・羽咋中学校での学級用配膳車の準備	・調理師免許を有する者が２／３以上であること。ただし、調理師免許の無い者は、受験資格の要件を満たした時に、速やかに調理師免許を取得すること。	１０.５名 (12.5名)
配送・回収業務責任者	・中学校２校、小学校５校への配送・回収の指示及び、総括 ・羽咋中学校でのパン・牛乳の受け取り ・羽咋中学校での学級用配膳車の準備・片付け及び、施設の清掃	・普通運転免許を取得して３年以上を経過していること。 ・受託会社の正規社員であること。	１名
配送・回収業務作業員	・中学校２校、小学校５校への配送・回収 ・羽咋中学校での学級用配膳車の片付け及び、施設の清掃	・普通運転免許を有すること。	２名
ボイラー取扱責任者 (他の業務との兼任可)	・ボイラー設備等の日常点検及び、運転管理	・小型ボイラー取扱講習受講終了証明書を有すること。	(１名)

（２）通常の委託業務の履行における調理従事員の配置人員数は、午前８時１５分～１２時３０分、午後１時３０分～３時３０分で１２．５名を確保すること。

（３）通常の委託業務の履行における配送・回収作業員の配置人員数は、午前１０時３０分～１２時、午後１時～３時３０分で３名を確保すること。

（４）（１）の配置人員数について、次の事項に該当する場合、事前に甲乙協議の上変更することができる。

① 学校の長期休業等により、給食が実施されない場合。
② 学校行事等により、大幅に通常給食数を下回る場合。
③ 献立の内容により、通常の調理作業より人数が多くかかると思われる場合。
④ 本仕様書の内容が十分に行われておらず、委託業務の遂行に支障があると判断した場合。

（５）甲は、乙の委託業務従事者の中で、本業務に適さないと判断した者について、乙に指示して他の者に変更させることができる。

（６）乙は、委託業務従事者の病休等による欠勤があった場合でも（１）の配置人数等を確保できるような勤務体制をとること。なお、総括責任者が相当の期間連続して、業務に

就けない場合は、新たに総括責任者を選任するものとする。

7　委託業務の内容

（調理に関する業務）

（１）調理及び配食に関する事項は、次のとおりとする。

① 業務の実施にあたり、ドライシステムでの運用を行うこと。

② 納入された食品は、甲の指示に従い検収を行うこと。更に、調理前に再度安全性を確認した上で使用すること。

③ 甲が指示する内容に従い、調理・配缶を行うこと。なお、学級毎に配缶量が異なるため、計量は十分注意して行うこと。

④ 学校の給食時間に合わせて調理後２時間以内に児童・生徒が喫食できるように、調理開始時間を十分考慮して行うこと。

⑤ 甲が指示する各学校の給食配送時間に遅れることがないよう、コンテナへの積み込みを完了させること。

⑥ １日の委託業務を履行した結果、食品に余剰が生じたときは、甲の指示に従い、保存もしくは廃棄しなければならない。

⑦ アレルギー対応食の調理等を栄養教諭・学校栄養職員の指導により行うこと。

（給食の配送・回収に関する業務）

（２）配送及び回収に関する事項は、次のとおりとする。

① 業務の実施にあたり、配送車は常に衛生的な状態で運行することとする。

② 業務は、原則３人の運転手と３台の配送車で行うものとする。

③ 業務の詳細については、「給食配送車運行経路表」（別紙２）によるものとする。

（洗浄・消毒及び清掃に関する業務）

（３）洗浄・消毒及び清掃に関する事項は、次のとおりとする。

① 食器、盆、食缶、バット及び学級用配膳用具等（以下「食器具等」という。）は、甲が指示する内容に従い洗浄・消毒を行うこと。

② 厨房設備機器、調理用機械、調理用器具等（以下「厨房機器等」という。）は、各メーカー取扱説明書及び甲の指示に基づき洗浄・消毒を行うこと。

③ 食器具及び厨房機器等は、常に清潔な状態を保ち、長期休業中には特に重点的に洗浄、消毒及び注油を行うこと。

④ 施設及び敷地内の清掃に関しては、甲が指示する内容に従い行うこと。

⑤ 施設の整理整頓、日常点検を行うこと。

⑥ 敷地内の清掃作業、草むしり、側溝の掃除及び除雪等は、適宜行うこと。

（残菜及び廃棄物の処理に関する業務）

（４）残菜等廃棄物の処理に関する事項は、次のとおりとする。

① 調理残渣及び残菜は、腐敗等の防止のため毎日処理すること。

② 可燃ごみ、空き缶、ダンボール、廃油等委託業務を履行する上で発生した廃棄物は、それぞれ決められた方法に従い調理場内に放置することなく、適宜所定の集積場まで搬出すること。

③ 廃棄物容器は、一度水洗いするなどして汚臭、汚液が漏れないように管理すること。

④ 各廃棄物集積場は、常に清潔な状態に保つこと。

（ボイラー設備等の日常点検・維持に関する業務）

（５）ボイラー設備等の日常点検・維持に関する事項は、次のとおりとする。

① ボイラー設備等の運転は、ボイラー取扱責任者が日常保守点検及び運転業務を行い、故障の予防及び性能の維持に努める。

② 業務遂行中に異常を認めたときは、直ちに甲に通知するとともに、必要な措置を講じて業務に支障をきたさないようにすること。

③ ボイラー室等機械室は、常に清潔な状態に保つこと。

（その他の業務）
（６）（１）～（５）に付帯するその他必要な業務を行うこと。

８　安全衛生管理
（１）乙は、委託業務の履行にあたり、次の事項に基づき安全衛生管理を行うこと。
① 労働安全衛生法その他関係諸法令及び関係省庁の通知文、要綱等
② 自社の安全衛生マニュアル

９　委託業務従事者の健康及び個人衛生管理
（１）乙は、委託業務従事者の健康管理として次に掲げる検診または検査を実施すること。
① 定期健康診断
委託業務従事者全員を対象として、年１回実施すること。また、新規採用の委託業務従事者を業務に従事させる場合は、従事する１ヵ月以内に実施すること。
② サルモネラ菌検査、赤痢菌検査、腸管出血性大腸菌検査
委託業務従事者全員を対象として、２週間に１回実施すること。また、新規採の委託業務従事者を業務に従事させる場合は、従事する２週間以内に実施すること。

（２）乙は、次の事項に該当する者を委託業務に従事させてはならない。
① 前項の規定に基づく検診及び、検査の結果、衛生管理上支障があると認められる者。
② 本人もしくは同居人が、「感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律」における一類感染症、二類感染症、三類感染症及び新型インフルエンザ等感染症等の患者、その疑いのある者、及び無症状病原体保有者。
③ 化膿性疾患が手指にある者。
④ 下痢症状、発熱、せき、腹痛、嘔吐、外傷、皮膚病等の感染性疾患で衛生管理上支障がでる恐れのある者。

（３）乙は、前項に掲げる事項が発生したときは、すみやかに甲にその旨を報告すること。

（４）総括責任者は、常に委託業務従事者の健康状態に注意し、日常における委託業務従事者全員の健康及び衛生状態を事前に点検すること。

10　研修及び会議等への出席
（１）乙は、学校給食の水準向上のために常時研究を行うとともに、委託業務従事者に対して、衛生管理に関する研修を年２回以上実施し、その結果について研修資料を添え甲に報告すること。

（２）新規に委託業務に従事するものについては、必ず甲の指示する内容の研修を実施した上で従事させること。

（３）乙は、甲が必要と認めたときには甲または第三者が実施する研修、会議及びその他の行事等に委託業務従事者を参加させること。

（４）乙は、保健所や市の指定する者の立ち入り検査、栄養士の実習生の受け入れ及び中学生の職場体験などについて協力すること。

11　施設備品等の使用及び譲渡
（１）乙は、委託業務の履行に当たって、甲が経費を負担した調理場施設、設備機器、調理器具（以下「施設備品等」という。）を別に締結する施設備品等使用貸借契約に基づき使用できるものとする。

（２）乙は、施設備品等を委託業務の着手前に点検し、委託業務の履行に支障をきたすと判断される瑕疵を発見した場合は、直ちに甲に報告すること。

（３）乙は、施設備品等が故障もしくは毀損した場合においても簡易に補修できるものについては、自ら行うこと。

（４）乙は、施設備品の使用に際しては、最善の注意を払い丁寧な扱いに心掛けること。

（５）委託業務従事者の福利厚生のために使用する備品の調達及び維持管理は、乙の負担とする。

（６）乙は、共同調理場施設を退出するときは、窓、扉等の施錠、消灯、ガス栓の閉止および各種設備機器類の停止を確認したうえで退出すること。

12　給食の配送。回収用トラックの準備

（１）乙は、給食の配送・回収業務を実施するに当たり、外壁で覆われた荷台のある３台のトラックを準備するものとする。ただし、配送先の学校により積載する給食用コンテナの寸法等が違うので、それぞれ専用に積載装置を取り付けるものとする。

13　報告

（１）乙は、次に掲げる事項を甲に報告すること。

報告書の種類	様式	提出期限
委託業務従事者報告書	1	委託業務履行１週間前
委託業務従事者変更報告書	2	変更後直ちに
委託業務実施報告書（日報）	3	毎日、業務終了後
委託業務結果報告書	4	毎月、業務終了後
個人健康管理記録	5	毎日、業務終了後
保存食記録	6	毎月
衛生管理チェックリスト	7	毎日、業務終了後
温湿度・水質管理記録	8	毎日、業務終了後
調理作業工程予定及び報告書	9	毎日、業務終了後
調理作業動線予定及び報告書	１０	毎日、業務終了後
細菌検査（検便）結果報告書	１１	実施後直ちに
定期健康診断結果報告書	１２	実施後直ちに
研修実施結果報告書	１３	実施後直ちに
給食配送記録（運転日誌）	１４	毎日、業務終了後
加熱冷却温度記録	１５	毎日、業務終了後

（２）甲は、報告事項に追加または変更がある場合、その都度乙に指示する。

（３）甲は、上記報告書以外に、必要と思われる資料を乙に提出させることができる。

14　業務成績評価の実施

（１）甲は、委託業務履行中、実地検査を行い、乙の業務成績を評価し、その評価結果（別紙３）を乙に対して公表するものとする。

（２）評価結果全体が不良の場合は、甲は乙に対して、業務改善命令書（別紙４）を発行するものとし、乙は指定期日までに改善項目について、業務改善を図ること。

（３）評価結果の一部に不良の項目があった場合は、甲は乙に対して、業務改善指示書（別紙５）により業務の改善を指示するものとする。

15　その他

（１）委託業務の履行にあたり、甲乙が各々負担する経費の内訳は、経費の負担区分表（別紙６）のとおりとする。

（２）乙は、甲が各種調査（統計作成のための基礎データ等）を求めたときは、協力すること。

（３）その他委託業務の履行にあたり、関係諸法令（学校給食法、食品衛生法、労働基準法等の労働関係法令等）を遵守すること。

（４）乙は、契約期間内の委託業務を円滑に行うため、前年度の２月及び３月の適当な時期を定めて、業務を実地で習得するものとする。

（５）本仕様書の内容に疑義が生じた場合及び、本仕様書に記載のない事項については、必要に応じて甲乙協議の上、定めることとする。

16　支払い方法

月額均等払い（年１２回）

（別紙２）

給食配送車運行経路表

配送車	運転手	運行経路及び業務内容	備考
A	配送回収業務責任者	調理場　→　羽咋中　→　調理場　→　西北台小 7:50　8:00～9:00　厨房内作業　11:05～11:40 食器積込　食器配膳　ｺﾝﾃﾅ積込配送 パン・牛乳受取 →　調理場　→　羽咋中　→　調理場　→　西北台小　→　調理場 調理員　11:40～12:10　昼食　13:00～13:35 2 人同乗　ｺﾝﾃﾅ積込配送　ｺﾝﾃﾅ回収 3 人で給食配膳 →　羽咋中　→　調理場 13:40～15:00　配送車清掃 食器・残飯整理 ｺﾝﾃﾅ回収 ※他の配送車集結し3人で作業	
B	配送回収作業員	調理場　→　粟ノ保小　→　調理場　→　余喜小　→　調理場 10:30　10:50～11:10　11:20～12:00 ｺﾝﾃﾅ積込配送　ｺﾝﾃﾅ積込配送 →　余喜小　→　調理場　→　粟ノ保小　→　調理場 13:00～13:40　13:45～14:05 ｺﾝﾃﾅ回収　ｺﾝﾃﾅ回収 →　羽咋中　→　調理場 食器・残飯整理　配送車清掃 15:30	
C	配送回収作業員	調理場　→　瑞穂小　→　調理場　→　邑知小・邑知中 10:30　10:55～11:15　11:25～12:00 ｺﾝﾃﾅ積込配送　ｺﾝﾃﾅ積込配送 →　調理場　→　邑知小・邑知中　→　調理場　→　瑞穂小 13:00～13:35　13:40～14:00 ｺﾝﾃﾅ回収　ｺﾝﾃﾅ回収 →　羽咋中　→　調理場 食器・残飯整理　配送車清掃 15:30	

(別紙3)

調 理 業 務 等 委 託 成 績 調 書 詳 細

1 業務名　　羽咋市立学校給食共同調理場調理･配送業務等委託(平成　年度)

2 実地検査実施日　　平成　年　月　日(　)

3 実地検査結果詳細

項 目	細 目	基準点	評点	達成度	改善指摘事項
人員配置体制	人員の適正配置	10		0%	
	各責任者の職責				
調理業務	全体業務管理能力	35		0%	
	調理作業工程管理				
	作業の正確性、迅速性				
	各種記録簿への記載				
	異物混入防止体制				
	調理の仕上がり、味				
衛生管理	従事者の個人衛生状況	25		0%	
	施設、設備の衛生状況				
	食器類、器具類の衛生状況				
	ドライ運用の実施状況				
配送･回収	羽咋中学校の配膳状況	15		0%	
	配送･回収の確実性･適時性				
	安全運転への配慮				
社員研修･教育	研修･指導状況	5		0%	
	業務に対する向上心				
施設管理等	施設管理	10		0%	
	光熱水費の削減努力				
合　計		100		0%	

（別紙４）

発羽教学第　　号
平成　　年　　月　　日

“委託業者名”　　様

羽咋市長

調理・配送業務等委託業務改善命令書

日頃から羽咋市立学校給食共同調理場の運営、また羽咋市学校給食に対して、ご理解とご尽力をいただき、誠にありがとうございます。

さて、平成　　年　　月　　日に委託業務実地検査を実施したところ、「不良」との結果になりました。

つきましては、調理場において業務に支障が生じているため、下記の項目について、業務を改善するよう命じます。

記

１　業務名　　羽咋市立学校給食共同調理場調理・配送業務委託

２　履行期間　　平成　　年　　月　　日から平成　　年　　月　　日まで

３　改善事項
（１）
（２）
（３）
（４）
（５）

４　業務改善案の提示
上記指示事項に対する具体的業務改善案を、平成　　年　　月　　日（　）までに羽咋市教育委員会教育長あて提出すること。

５　改善期限
平成　　年　　月　　日まで

６　改善状況の調査
改善期限終了後から１０日以内に改善状況の有無を調査する。

（別紙５）

発羽教学第　　号
平成　　年　　月　　日

“委託業者名”　　様

羽咋市教育委員会
教育長

調理・配送業務委託改善指示書

日頃から羽咋市立学校給食共同調理場の運営、また羽咋市学校給食に対して、ご理解とご尽力をいただき、誠にありがとうございます。

さて、平成　　年　　月　　日に委託業務実地検査を実施したところ、下記の指摘事項がありましたので、業務の改善を指示します。

記

１　業務名　　羽咋市立学校給食共同調理場調理・配送業務委託

２　業務期間　　平成　　年　　月　　日から平成　　年　　月　　日まで

３　指示事項
（１）
（２）
（３）
（４）
（５）

４　業務改善案の提示

上記指示事項に対する具体的業務改善案を、平成　　年　　月　　日（　）までに羽咋市教育委員会教育長あて提出すること。

（別紙６）

経費の負担区分表

項　　目	内　　容	羽咋市	受託者	摘要
施設・厨房設備類	建物施設、厨房設備機器及びその付帯設備	○		
厨房内備品類	コンテナ、移動台、作業台、移動シンク、Ｌ型運搬車、秤類、野菜カッター、残留塩素計 中心温度計等	○		
厨房内消耗品類	包丁、まな板、ボール、プラスケット類、スパテラ、すくい網、ひしゃく、計量カップ、調理用食缶、金網ざる等調理用品		○	羽咋市が当初購入した用品は無償貸与
	砥石、ブラシ等設備機器手入れ用品、たわしモップ、ブラシ等清掃用品			
	食器類、食缶類、柄杓類、食器篭等配膳用品	○		
	食器用洗剤、食品用洗剤		○	羽咋市の承認要する
	その他洗剤、消毒液、ラップ、ペーパータオル、クッキングペーパー等		○	
調理用被服類	作業上下衣、ｺｯｸｼｭｰｽﾞ、長靴、作業用手袋、マスク、ナースキャップ (使い捨て含む)、前掛け等		○	
事務室備品類	机、椅子等	○		
事務用品類	文具、ｺﾋﾟｰ機器等		○	受託者の使用分
更衣室・休憩室備品類	ロッカー等		○	羽咋市が当初購入した用品は無償貸与
光熱水費・燃料費	ガス、上下水道、電気、灯油、重油等		○	市の事務室分を含む
通信費	電話、ＦＡＸ等		○	受託者の使用分
施設付属消耗品類	蛍光灯、殺菌灯の電球等施設に付属した消耗品	○		
その他消耗品類	施設清掃用具、トイレットペーパー等 (主として受託者が使用する消耗品)		○	羽咋市が当初購入した用品は無償貸与 市職員等分を含む
廃棄物処理費	生ゴミ、段ボール、一般廃棄物等、残油		○	
施設等維持管理費	施設、厨房設備修繕、建物維持管理費 設備機器保守点検、害虫駆除費等	○		
食材購入費		○		学校給食会会計
給食費	受託者の喫食する給食費		○	
保険	食中毒等で市に損害を与えた場合		○	
職員管理費	職員研修費、月２回の細菌検査費(検便) 定期健康診断の費用等		○	
配送車維持管理費	配送トラック3台の車検、修繕、燃料費等		○	

(様式1)

平成　　年　　月　　日

羽咋市長　山辺芳宣　殿

住　所

会社名　　印

委託業務従事者報告書

下記の従業員が、羽咋市立学校給食共同調理場に勤務するので、報告します。

	氏名	住所	電話番号	生年月日	区分(職名)
1					総括責任者
2					配送責任者
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					

(様式2)

平成　　年　　月　　日

羽咋市長　　殿

住　所
会社名　　印

委託業務従事者変更報告書

下記のとおり、羽咋市立学校給食共同調理場に勤務する従業員が変更となりますので、報告します。

記

1　変更となる年月日　　平成　　年　　月　　日

2　変更となる従業員

○現在の従業員

氏　　名	住　　所	電話番号	生年月日	区分(職名)

○　新しい従業員

氏　　名	住　　所	電話番号	生年月日	区分(職名)

(様式3)実施報告書

平成　　年　　月　　日

調理場長	調理場次長	栄養教諭･栄養職員	係

総括責任者	配送責任者

委託業務実施報告書(日報)

会社名

下記のとおり業務を実施しましたので、報告します。

1　給食実施状況

学校名	給食数	ｺﾝﾃﾅ又は配膳車数	配送時間(到着時間)	予定時間	回収時間	備　考
羽咋小学校			:	１２：００	:	
粟ノ保小学校			:	１１：１０	:	
瑞穂小学校			:	１１：０５	:	
西北台小学校			:	１１：２０	:	
邑知小学校			:	１１：４０	:	
余喜小学校			:	１１：４０	:	
羽咋中学校			:	１１：４５	:	
邑知中学校			:	１１：５０	:	

2　作業実施状況

項　目		午　前	午　後	備　考
作業開始時間				
作業終了時間				
配置人員(調理)	責任者　(2名)			
	従事員　(11名)			
	計　(13名)			
配置人員(配送)	責任者　(1名)			
	作業員　(2名)			
	計　(3名)			

3　日常点検状況

項　目	点 検 状 況	「異常あり」の場合の具体的内容	報告書の有無
施　設	異常なし　異常あり		有　・　無
厨房設備機器	異常なし　異常あり		有　・　無
ボイラー機器	異常なし　異常あり		有　・　無
食器類	異常なし　異常あり		有　・　無
食材料	異常なし　異常あり		有　・　無

4　その他報告(敷地内清掃等実施状況・その他)

(様式4)

委託業務結果報告書

1　委託業務の名称　　羽咋市立学校給食共同調理場調理・配送業務委託

2　履行場所　　羽咋市中央町ほか地内

3　履行期間　　平成　　年４月１日から平成　　年３月３１日まで

4　契約金額　　金　　円

上記業務のうち　　年　　月分を完了したので報告します。

平成　　年　　月　　日

羽咋市長　　殿

住　所

会社名　　印

(様式5)個人健康管理記録

給 食 従 事 者 健 康 管 理 記 録 簿

調理場長	調理場次長

調理員名　　印

平成　年　月		日	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
		曜日																															
出欠(出勤しない日は「休」と記入する																																	
本人	下痢をしていない																																
	発熱、腹痛、嘔吐していない																																
	手指・顔面に化膿性疾患がない																																
	感染症の感染又はその疑いがない																																
	感染症又はその疑いのある者は医療機関に受診させている																																
	手指に傷等がない（手指化膿・傷・手荒れの有無）	右																															
		左																															
		対処法																															
	爪は短く切っている																																
家族	下痢をしていない																																
	発熱、腹痛、嘔吐していない																																
	感染症の感染又はその疑いがない																																
栄養士確認(ﾁｪｯｸ)																																	
備考蘭																																	

(様式6)保存食記録

調理場長	調理場次長	栄養教諭･栄養職員

年		保　存				廃　棄			
月		月　日	曜日	時　間	調理員	月　日	曜日	時　間	調理員
1	原材料	／		：		／		：	
	調理品	／		：		／		：	
2	原材料	／		：		／		：	
	調理品	／		：		／		：	
3	原材料	／		：		／		：	
	調理品	／		：		／		：	
4	原材料	／		：		／		：	
	調理品	／		：		／		：	
5	原材料	／		：		／		：	
	調理品	／		：		／		：	
6	原材料	／		：		／		：	
	調理品	／		：		／		：	
7	原材料	／		：		／		：	
	調理品	／		：		／		：	
8	原材料	／		：		／		：	
	調理品	／		：		／		：	
9	原材料	／		：		／		：	
	調理品	／		：		／		：	
10	原材料	／		：		／		：	
	調理品	／		：		／		：	
11	原材料	／		：		／		：	
	調理品	／		：		／		：	
12	原材料	／		：		／		：	
	調理品	／		：		／		：	

(様式7)

学 校 給 食 日 常 点 検 表

検査日　平成　　年　　月　　日

天気　　気温　　℃

調理場長	調理場次長	栄養教諭･栄養職員

調理室	調理前	調理中
温　度	℃	℃
湿　度	%	%

※栄養教諭等の衛生管理責任者が毎日点検し、場長の検印を受け、記録を保存すること。

衛 生 管 理 チェックリスト

作業前	施設・設備	□調理場の清掃・清潔状態はよい。	
		□調理室には、調理作業に不必要な物品等を置いていない。	
		□主食置場、容器は清潔である。	
		□床、排水溝は清潔である。	
		□調理用機械・機器・器具は清潔である。	
		□冷蔵庫内は整理整頓され、清潔である。	
		□機械、機器の故障の有無を確認した。	
		□食品の保管室の温度・湿度は適切である。	
		□冷蔵庫・冷凍庫（ただし、保存食の保管のための専用冷凍庫については-20℃以下）の温度は適切である。	
		□食器具、容器や調理用器具は乾燥しており、保管場所は清潔である。	
		□手洗い施設の石けん液、アルコール、ペーパータオル等は十分にある。	
		□ねずみやはえ、ごきぶり等衛生害虫は出ていない。	
	使用水	□作業前に十分（５分間程度）流水した。	
		□使用水の外観（色・濁り）、臭い、味を確認した。(異常なし・異常あり)	
		□遊離残留塩素について確認し、記録した。(0.1mg/ℓ以上あった)（　　mg/ℓ）	
	検収	□食品は、検収室において検収責任者が立ち会い受け取った。	
		□品質、鮮度、包装容器の状況、異物の混入、食品表示等を十分に点検し、記録した。	
		□納入業者は衛生的な服装である。	
		□納入業者は検収時に下処理室や調理室内に立ち入っていない。	
		□食品は、食品保管場所に食品の分類毎に衛生的に保管した。	
	学校給食従事者 服装等	□調理衣・エプロン・マスク・帽子は清潔である。	
		□履物は清潔である。	
		□適切な服装をしている。	
		□爪は短く切っている。	
	学校給食従事者 手洗い	□石けん液やアルコールで手指を洗浄・消毒した。	
	学校給食従事者 健康状態	□下痢をしている者はいない。	
		□発熱、腹痛、嘔吐をしている者はいない。	
		□本人や家族に感染症又はその疑いがある者はいない。	
		□感染症又はその疑いがある者は医療機関に受診させている。	
		□手指・顔面に化膿性疾患がある者はいない。	
作業中	下処理	□エプロン・履物等は下処理専用を使用している。	
		□加熱調理用、非加熱調理毎に下処理した。	
		□下処理終了後、容器・器具の洗浄・消毒を確実に行った。	
		□野菜類等は流水で十分洗浄した。また、生食する場合､必要に応じて消毒した。	
	調理時	□原材料は適切に温度管理した。	
		□作業区分ごとに手指は洗浄・消毒した。	
		□魚介類・食肉類、卵等を取り扱った手指は洗浄・消毒した。	
		□調理機器・容器・器具は食品・処理別に専用のものを使用した。	
		□加熱調理においては、十分に加熱し（75℃、１分間以上）、その温度と時間を記録した。	
		□加熱処理後冷却した食品は、適切に温度管理し、過程ごとの温度と時間を記録した。	
		□和え物、サラダ等は十分に冷却したか確認し、調理終了時の温度と時間を記録した。	
		□調理終了後の食品は二次汚染を防止するため適切に保管した。	
		□床に水を落とさないで調理した。	
作業中	使用水	□食品を水で冷却する場合は、遊離残留塩素について確認し、その時の温度と時間を記録した。	
		□調理作業終了時に、遊離残留塩素は確認して記録した。(0.1mg/ℓ以上あった)（　　mg/ℓ）	
	保存食	□原材料、調理済み食品をすべて50g程度採取した。	
		□釜別・ロット別に採取した。	
		□保存食容器（ビニール袋等）に採取し、-20℃以下の冷凍庫に２週間以上保存した。	
		□採取、廃棄日時を記録した。	
	配食	□調理終了後の食品を素手で扱っていない。	
		□飲食物の運搬には、ふたを使用した。	
		□配食時間は記録した。	
		□食缶を床上60㎝以上の置き台等に置いた。	
	便所	□便所に石けん液、アルコールやペーパータオルは十分にある。	
		□調理衣（上下）、履物等は脱いだ。	
		□用便後の手指は確実に洗浄・消毒した。	
	調理室の立ち入り	□部外者が立ち入った。	
		□部外者の健康状態を点検・記録した。	
		□部外者は衛生的な服装であった。	
作業後	配送・配膳	□調理終了後、速やかに喫食されるよう配送や配膳にかかる時間は適切である。（２時間以内）	
		□釜別・ロット別に配送先を記録し、搬出時刻と搬入時刻を記録した。	
		□配送記録をつけている。	
	検食	□検食は、児童生徒の摂食３０分前に実施している。	
		□加熱調理や冷却は、適切に行っている。	
		□異味、異臭、異物等の異常はない。	
		□検食結果については、時間等も含め記録した。	
	食器具・容器・器具の洗浄・消毒	□食器具、容器や調理用器具は、確実に洗浄・消毒した。	
		□食器具、容器や調理用器具の損傷を確認し、乾燥状態で保管した。	
		□分解できる調理機械・機器は、使用後に分解し、洗浄・消毒、乾燥した。	
	廃棄物の処理	□調理に伴う廃棄物は、分別し、衛生的に処理されている。	
		□返却された残菜は、非汚染作業区域に持ち込んでいない。	
		□残菜容器は清潔である。	
		□廃棄物の保管場所は清潔である。	
	食品保管庫	□給食物資以外のものは入れていない。	
		□通風、温度、湿度等の衛生状態はよい。	
		□ねずみやはえ、ごきぶり等衛生害虫はいない。	

作成者　　印

(様式8)温湿度・水質管理記録

調理場長	調理場次長

月					蒸気釜				フライヤー				食品庫		冷蔵庫			冷凍庫		塩素濃度		栄養士確認
日	曜日	調理員	天気	気温	調理前		調理中		調理前		調理中		温度	湿度	食材用	ｻﾗﾀﾞ用	牛乳用	食材用	保存食用	調理前	調理中	
				℃	温度 ℃	湿度 %	温度 ℃	湿度 %	温度 ℃	湿度 %	温度 ℃	湿度 %	℃	%	℃	℃	℃	℃	℃	mg/ﾘｯﾄﾙ	mg/ﾘｯﾄﾙ	
1																						
2																						
3																						
4																						
5																						
6																						
7																						
8																						
9																						
10																						
11																						
12																						
13																						
14																						
15																						
16																						
17																						
18																						
19																						
20																						
21																						
22																						
23																						
24																						
25																						
26																						
27																						
28																						
29																						
30																						
31																						

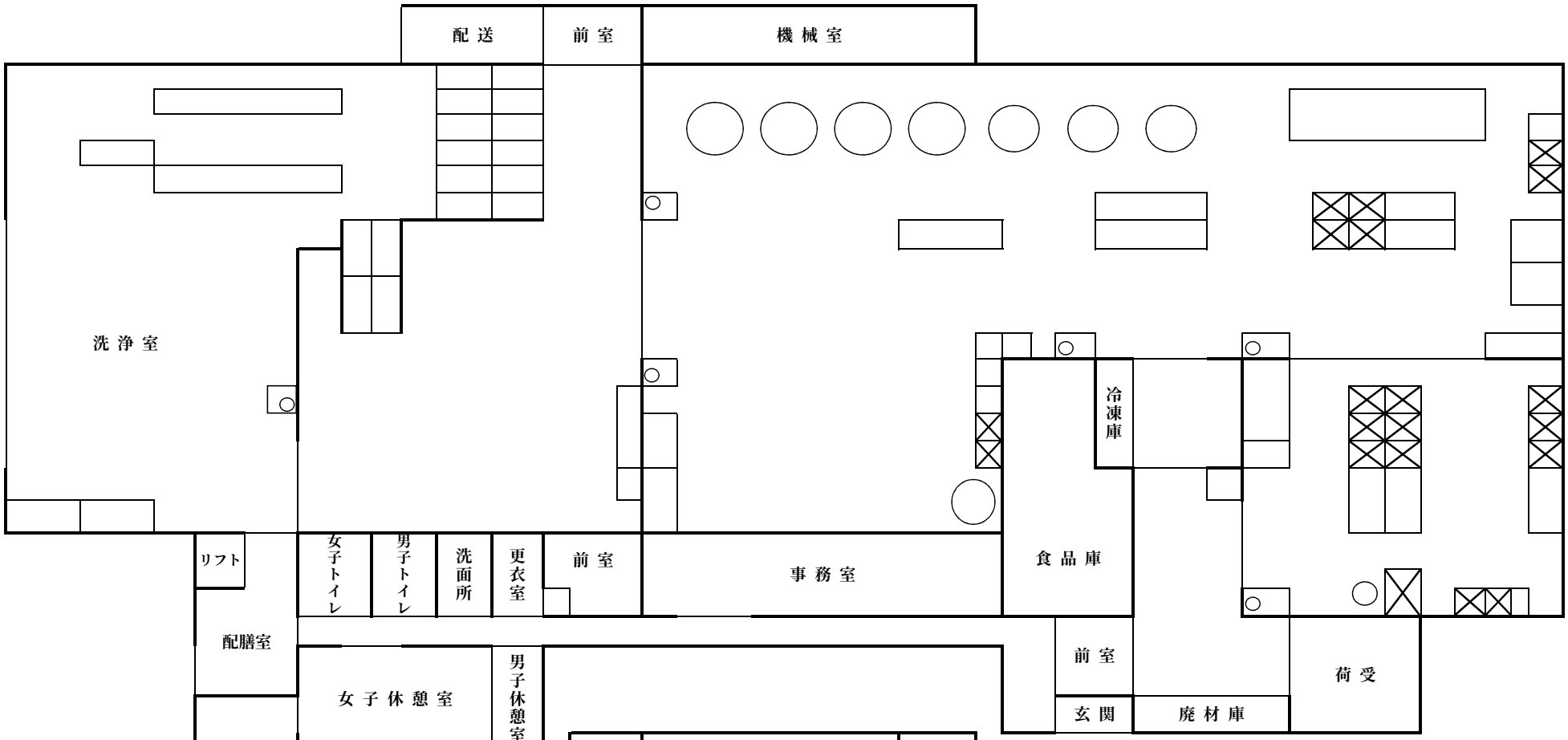
(様式9)調理作業工程報告書

平成　　年　　月　　日（　　）

献立	作 業 工 程	開始時間	終了時間	担 当	衛生管理のポイント

(様式10)調理作業動線報告書

平成　　年　　月　　日（　　）



主食		- - - -
主菜		ー・ー
副菜		――
汁物		∧∨∨
デザート		・・・・・・・

(様式11)

平成　　年　　月　　日

羽咋市長　　殿

住　所
会社名　　印

細菌検査(検便)結果報告書

下記のとおり、羽咋市立学校給食共同調理場に勤務する従業員を対象に細菌検査(検便)を行ったので、その結果を報告します。

記

1　検便提出日

2　検査機関

3　結　　果　　別紙・検査機関の検査結果報告書のとおり

4　異常があった場合に講じた処置

(様式12)

平成　　年　　月　　日

羽咋市長　　殿

住　所
会社名　　印

定期健康診断結果報告書

下記のとおり、羽咋市立学校給食共同調理場に勤務する従業員を対象に定期健康診断を行ったので、その結果を報告します。

記

1　日　　時

2　会　　場

3　検査機関

4　結　　果

	氏　　名	所　見　(異常)	所見(異常)の内容
1		あり　・　なし	
2		あり　・　なし	
3		あり　・　なし	
4		あり　・　なし	
5		あり　・　なし	
6		あり　・　なし	
7		あり　・　なし	
8		あり　・　なし	
9		あり　・　なし	
10		あり　・　なし	
11		あり　・　なし	
12		あり　・　なし	
13		あり　・　なし	
14		あり　・　なし	
15		あり　・　なし	
16		あり　・　なし	
17		あり　・　なし	
18		あり　・　なし	
19		あり　・　なし	
20		あり　・　なし	

(様式13)

平成　　年　　月　　日

羽咋市長　　殿

住　所
会社名　　印

研修実施結果報告書

下記のとおり、羽咋市立学校給食共同調理場に勤務する従業員を対象に研修を行ったので、報告します。

記

1　日　　時

2　会　　場

3　内　　容

4　添付書類（参加者名簿、研修資料等）

(様式14)配送記録　　(　車両№　)

月　日 月 曜日	天候	配送責任者	運転手	調理場長	調理場次長

時　間	行　先	項　目	備　考
～	瑞穂小	給食配送業務	
～	邑知小、邑知中	給食配送業務	
～	邑知小、邑知中	食器等回収業務	
～	瑞穂小	食器等回収業務	当日走行距離　km
～			総走行距離　km

月　日 火 曜日	天候	配送責任者	運転手	調理場長	調理場次長

時　間	行　先	項　目	備　考
～	瑞穂小	給食配送業務	
～	邑知小、邑知中	給食配送業務	
～	邑知小、邑知中	食器等回収業務	
～	瑞穂小	食器等回収業務	当日走行距離　km
～			総走行距離　km

月　日 水 曜日	天候	配送責任者	運転手	調理場長	調理場次長

時　間	行　先	項　目	備　考
～	瑞穂小	給食配送業務	
～	邑知小、邑知中	給食配送業務	
～	邑知小、邑知中	食器等回収業務	
～	瑞穂小	食器等回収業務	当日走行距離　km
～			総走行距離　km

月　日 木 曜日	天候	配送責任者	運転手	調理場長	調理場次長

時　間	行　先	項　目	備　考
～	瑞穂小	給食配送業務	
～	邑知小、邑知中	給食配送業務	
～	邑知小、邑知中	食器等回収業務	
～	瑞穂小	食器等回収業務	当日走行距離　km
～			総走行距離　km

月　日 金 曜日	天候	配送責任者	運転手	調理場長	調理場次長

時　間	行　先	項　目	備　考
～	瑞穂小	給食配送業務	
～	邑知小、邑知中	給食配送業務	
～	邑知小、邑知中	食器等回収業務	
～	瑞穂小	食器等回収業務	当日走行距離　km
～			総走行距離　km

(様式15)加熱冷却温度記録

月　　日（　　）

献立名		揚げ物　焼き物　蒸し物　ゆで物　あえ物			
調理員		炒め物　煮物　汁物　その他［　　］			
釜番号／食品名		開始時間	終了時間	加熱温度℃	冷却温度℃
		:	:		
		:	:		
		:	:		
		:	:		
		:	:		
		:	:		
		:	:		
		:	:		
		:	:		
		:	:		

献立名		揚げ物　焼き物　蒸し物　ゆで物　あえ物			
調理員		炒め物　煮物　汁物　その他［　　］			
釜番号／食品名		開始時間	終了時間	加熱温度℃	冷却温度℃
		:	:		
		:	:		
		:	:		
		:	:		
		:	:		
		:	:		
		:	:		
		:	:		
		:	:		
		:	:		

献立名		揚げ物　焼き物　蒸し物　ゆで物　あえ物			
調理員		炒め物　煮物　汁物　その他［　　］			
釜番号／食品名		開始時間	終了時間	加熱温度℃	冷却温度℃
		:	:		
		:	:		
		:	:		
		:	:		
		:	:		
		:	:		
		:	:		
		:	:		
		:	:		
		:	:		

別表　　施設･備品等一覧

№	品　名	規　格	数 量	備　考
1	戸棚	1800×600×1800	1	
2	パンラック	1500×600×1800	2	
3	移動作業台ｽﾄｯﾊﾟｰ付	600×900×800	3	
4	移動作業台ｽﾄｯﾊﾟｰ付	600×600×610	2	
5	移動作業台ｽﾄｯﾊﾟｰ付	1500×750×800	2	
6	キッチンワゴン台	450×800×800	1	
7	キッチンワゴン台	600×800×800	1	
8	ざる受け台		7	
9	移動作業台	900×600×800	1	
10	移動作業台	1500×750×800	2	
11	移動パンラック	1500×600×1800	4	
12	移動パンラック	1300×600×950	1	
13	移動作業台	450×450×600	3	
14	移動台	500×500×450	1	
15	移動台	1100×450×500	2	
16	移動台	750×600×900	1	
17	移動パンラック	1300×1500×600	1	
18	石油ストーブ	ｺﾛﾅSL220	1	
19	扇風機		3	
20	高速度ミキサー	ＳＭＸ－４４	1	
21	電動缶切り	1000型	1	
22	フードミキサー		1	
23	かぼちゃカッター		1	
24	皮むき器		1	
25	消毒保管機2910300	中西ＭＷ４０	1	
26	消毒保管機2910457	中西ＭＷ４０	1	
27	食器消毒保管庫	松村物産	1	
28	手指消毒器	ｻﾝﾃﾞﾝてきれいきTEK-101A	3	
29	自動秤	３０kg	1	
30	自動秤	2kg	1	
31	上皿自動秤	8kg	1	
32	上皿自動秤	2kg	1	
33	台秤	１００kg	2	
34	木製和室用会議机		7	
35	電気掃除機		1	
36	電気溶接機	マキタ	1	
37	L型運搬車	900×600×800	15	
38	L型運搬車	900×600×850	2	
39	配膳車	900×550×1000	29	
40	配膳車	900×500×950	26	
41	配膳車	900×500×900	2	
42	コンテナ車	1250×730×1400	1	
43	コンテナ車	1250×730×1410	5	

№	品　名	規　格	数 量	備　考
44	ホワイトボード	1200×1540	3	
45	真空冷却器		1	
46	冷蔵庫　ホシザキ	1800×800×1890	1	
47	プレハブ冷蔵庫　ホシザキ	4000×3600×2500	1	
48	ステンレス棚	1500×600×1600	4	
49	冷蔵庫　休憩室		1	
50	冷凍庫　調理室		1	
51	冷凍庫　下処理室		1	
52	保冷庫　牛乳用		1	
53	コンビオーブン　LPG使用		2	
54	ガス連続フライヤー		1	
55	油切りコンベア		1	
56	ﾄﾞﾗｲ用受け台		1	
57	ガス回転釜	LPG140ﾘｯﾄﾙ	1	
58	ステンレスガス回転釜	150ﾘｯﾄﾙ	2	
59	ステンレスライスボイラー	200ﾘｯﾄﾙ	4	
60	ステンレスライスボイラー	200ﾘｯﾄﾙ　片面ﾊﾝﾄﾞﾙﾄﾞﾗｲ用	1	
61	ｽﾁｰﾑｺﾝﾍﾞｸｼｮﾝ用ｶｰﾄ20段		2	
62	ｽﾁｰﾑｺﾝﾍﾞｸｼｮﾝ用焼き皿		80	
63	ｽﾁｰﾑｺﾝﾍﾞｸｼｮﾝ用焼き網		80	
64	ｽﾁｰﾑｺﾝﾍﾞｸｼｮﾝ用蒸しﾊﾟﾝ用		80	
65	球根皮むき器	３φ200ボルト　0.75ｷﾛﾜｯﾄ	1	
66	ﾄﾞﾗｲ用受け槽BG付き	900×850×450	1	
67	ﾄﾞﾗｲ用水切り二槽シンク	1500×750×850	1	
68	ﾄﾞﾗｲ用三槽シンク	2100×750×850	3	
69	ﾄﾞﾗｲ用作業台	1200×750×850	1	
70	包丁まな板殺菌庫		1	
71	ﾄﾞﾗｲ用二槽シンク	1500×600×800	1	
72	ﾄﾞﾗｲ用作業台ＢＧ	1200×600×850	1	
73	ﾄﾞﾗｲ用作業台ＢＧ	1500×785×850	2	
74	ﾄﾞﾗｲ用二槽シンク	1500×750×850	2	
75	ﾄﾞﾗｲ用二槽シンク	1800×750×850	1	
76	電気式食器消毒保管機	ｱｲﾎｰ2014×950×1890	1	
77	自動食器浸漬機		1	
78	脇台		1	
79	食器供給装置		1	
80	トレイ供給装置		1	
81	システムトレイ洗浄機		1	
82	自動食器整理装置		1	
83	トレイディスペンサー	519×560×910	2	
84	ﾄﾞﾗｲ用二槽シンク	1500×750×850	1	
85	ﾄﾞﾗｲ用作業台	1500×750×850	1	
86	システム食缶洗浄機		1	
87	ドライ用受け台	1500×750×850	1	

№	品　名	規　　格	数 量	備　考
88	高圧洗浄機		1	
89	電気式食器消毒保管機	ｱｲﾎｰ2014×950×1890	1	
90	消毒保管装置	蒸気	4	
91	食油濾過器	910×930×680	1	
92	ﾄﾞﾗｲ用二槽シンク	1500×750×850	1	
93	モービルシンク	920×750×800	8	
94	ざる置き台	600×600	2	
95	プレート殺菌庫		2	
96	金網ざる		20	
97	すくい網		2	
98	ドライ用フードカッター置き台	1200×750×850	1	
99	フードスライサー	ﾄﾞﾗｲ出口ｼｭｳﾄ対応型	2	
100	ﾌｰﾄﾞスライサー置き台	2350×900×700	2	
101	スライサー用替え刃	平切り円盤1枚刃	2	
102	スライサー用替え刃	調整式2枚刃	2	
103	スライサー用替え刃	斜め切りポッパー	1	
104	保冷食缶	10ﾘｯﾄﾙ　348×316×125	28	
105	保冷食缶中蓋	350×318×40	26	
106	保冷食缶	285×205120	37	
107	保冷食缶中蓋		35	
108	ドライ用運搬車片袖式	950×700×900	4	
109	ドライ用運搬車片袖式	950×700×700	3	
110	ドライ用移動台	900×750×850	1	
111	ドライ用配缶台	1200×750×850	10	
112	ドライ用移動台	900×650×600	3	
113	配膳車	1200×800×1310	2	
114	コンテナ　6クラス用	1330×840×1610	16	
		計	659	